

МЕНЮ
по городским школьным столовым для питания учащихся в оздоровительном лагере в летний период 2025 года
возрастная категория с 7 до 11 лет

Школа № 17

		19 июня											
		Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал	Б	Ж	У	В1	В2	С	Ca	Fe
		Завтрак											
сб.Москва Р№ 46		Салат из бел.капусты с зел.горош. и луком	9.21	60	76.5	2.2	6.19	2.88	0.05	0.16	12.45	27.25	1.18
сб. Москва № 265		Макароны отварные с сыром	23.16	210/15	373.7	12.9	13.26	46.91	0.18	0.12	0.31	219.3	0.8
сб.Москва 54-3-гн		Чай с лимоном и сахаром	3.21	200	37.9	0.3	0	8.7	0	0.01	1.1	6.9	0.7
Рецептура № 88 пр		Хлеб домашний подовый	1.55	35	52.9	2.17	0.3	11.2	0.03	0.02	0	7	0.32
		Итого :	37.13		541	17.57	19.75	69.69	0.26	0.31	13.86	260.45	3
		Обед											
сб.рец НИИОП №59		Салат из свежих помидор и огурцов	13.19	60	43.8	0.58	3.64	2.19	0.03	0.12	6.08	105.98	0.1
сб.Москва Р№ 118		Суп картофельный с горохом	10.31	200	116.8	4.38	3.79	15.79	0.15	0.06	3.02	43.84	0.5
сб.Москва Р№ 184		Плов из птицы (без кости)	55.79	225	400.5	16.48	16.57	46.32	0.14	0.23	3.9	137.6	1.6
сб.Москва Р№ 394		Компот из плодов свежих (яб,ап)	7.44	200	79.38	0.6	0.6	11.36	0.02	0.03	4.3	27.88	0.7
Рецептура № 88 пр		Хлеб домашний подовый	1.99	45	68.01	2.19	0.38	14.4	0.04	0.03	0	9	0.4
Пром производство		Хлеб ржаной	1.57	25	65.75	1.7	0.3	11.6	0.04	0.02	1.5	31.35	0.3
		Итого :	90.29		774.24	25.93	25.28	101.66	0.42	0.49	18.8	355.65	3.6
		Итого за день:	127.42		1315.2	43.5	45.03	171.35	0.68	0.8	32.66	616.1	6.6

Директор КШП _____

Экономист _____

Зав.производством _____

Нач.лагеря _____